

www.SztukaKulinarna.pl

Rogaliki serowe z marmoladą

ilość porcji **20** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	mąka pszenna	
25	dkg	margaryna	
1	opakowanie	twarożku	
		homogenizowanego	
25	dkg	twardej marmolady	
		cukier waniliowy	

Przepis Margarynę posiekać z mąką, dodać twarożek, połączyć składniki nożem, a następnie szybko zagnieść ręką. Ciasto oziębic, rozwałkować na placek grubości około 1/2 cm i pokroić w kwadraty o boku 7 cm. Na środku kwadratu położyć marmoladę, zwinąć po przekątnej w rulonik (brzeg ciasta pozostawić na wierzchu), wygiąć w podkówkę. Piec w bardzo gorącym piekarniku 20 - 30 min. Gorące rogaliki posypać cukrem pudrem zmieszonym z cukrem waniliowym.
Składniki

40 dag (2 szklanki) mąki, 25 dag margaryny, 1 opakowanie twarożku homogenizowanego, esencja zapachowa, 25 dag marmolady, cukier puder i cukier waniliowy do posypania.